

[Il ristorante](#)[La cucina](#)[Eventi](#)[Contatti](#)[Rassegna stampa](#)

NEWSLETTER

"Porca Vacca" non è una parolaccia, ma un intercalare colorito che affonda le sue radici nella nostra storia, e addirittura nella mitologia. Nessuna offesa dunque se si ricorre ai termini che definiscono *nell'antico linguaggio popolare la femmina del maiale e quella del toro*. In equilibrio fra passato e futuro il logicono del nostro locale attinge dalla memoria affettiva evocata dai tipici *"animali da cortile"*, una vacca stilizzata dalla forma beneaugurante che ricorda un di ferro di cavallo. Un simbolo ancestrale di fertilità, presente in tutte le mitologie delle civiltà antiche, da Pasife all'omerica Giovenca, nelle tradizioni agresti e nella poesia, fino all'apparente corruzione del termine, che è divenuto un intercalare irriverente e mai volgare.

Uno sberleffo innocente per non prendersi troppo sul serio e lanciare con leggerezza un messaggio di auspicio che finalmente l'era delle "vacche magre" stia per terminare...

L'idea è quella di un ristorante innovativo e tradizionale al tempo stesso, nata quasi per gioco da una conversazione fra amici, che oggi hanno costituito la società "QUEI BRAVI RAGAZZI SRL" (composta da Daniele Orlando, Francesco Curti, Massimo Samarati e Andrea Chiriatti, chef del Porca Vacca), ha preso forma nel nuovo spazio di piazzale Lavater. L'Osteria Porca Vacca.

APERTO
tutti i giorni
a pranzo
e a cena

DOMENICA
brunch con
ricchissimo
buffet



scopri il nuovo
PORCAVACCA
Formentera

Piazzale Lavater angolo Via F. De Filippi - 20129 Milano - Tel. 02 20520503 - info@osteria-porcavacca.it